

Fleisch- und Geflügel attraktiv verpackt

Dank zwei Neuentwicklungen von Ulma wird eine hervorragende Präsentation von Fleisch- und Geflügelprodukten in den Verpackungen erreicht.

Eine dichte Schrumpffolienverpackung kann neu auf einer Flow-Pack-Maschine hergestellt werden. Fleisch- und Geflügelprodukte werden in einem ersten Schritt in einen horizonta-

len Schlauchbeutel geführt, welcher kontinuierlich aus Schrumpffolie geformt wird.

Nach dem Schrumpfen besticht die Verpackung durch minimale Schrumpfnähte und vollkommene Dichtigkeit, wodurch höchste Ansprüche an die Hygiene erfüllt werden.

Die Flow-Pack-Maschinen werden standardmässig für das Verpacken von Frischfleisch,

frischen Würste, Geflügelprodukten und Dauerwürsten, nach Bedarf auch in Schalen und unter modifizierter Atmosphäre, eingesetzt.

Bei den Schalensiegeln wurde durch eine Neuentwicklung die Möglichkeit geschaffen, die Deckfolie vor dem Versiegeln mit dem Tray auszuschneiden. Die exakte Abstimmung der Grösse von Deckfolie und Tray ist die Grundlage für eine einwandfreie Verpackung mit genauen und sauberen Siegelnähten.

Alle Maschinen sind nach dem neusten Stand der Technik in Edelstahl ausgeführt und zeichnen sich durch schnelle Formatwechsel und einfache Bedienung aus.

Die Kundert Ingenieure AG bietet mit Ulma ein komplettes Programm an horizontalen und vertikalen Verpackungsmaschinen, welche sich in der gesamten Lebensmittelindustrie bewährt haben.



Kundert Ingenieure AG

8952 Schlieren

Telefon 044 755 42 42

Telefax 044 755 42 43

www.kundert-ing.ch

info@kundert-ing.ch